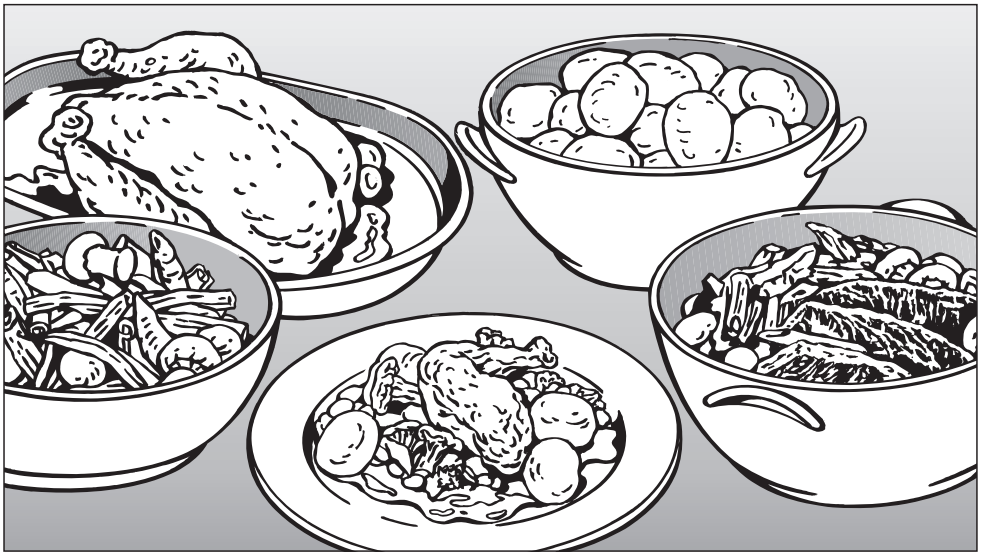
Mode d'emploi et notice de montage



Tiroir chauffant Gourmet
ESW 6114
ESW 6214
ESW 6129
ESW 6229

Veuillez lire **impérativement**
le mode d'emploi et les instructions de montage avant d'installer et de mettre en service l'appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

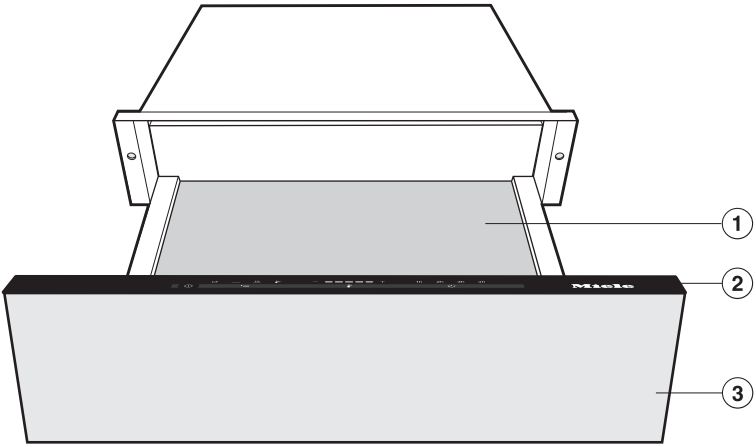
fr - BE

M.-Nr. 09 588 440

Table des matières

Description de l'appareil . . . 3
ESW 6114 / ESW 6214 . . . 3
ESW 6129 / ESW 6229 . . . 4
Panneau de commande . . . 5
Accessoires fournis . . . 6
Consignes de sécurité et mises en garde . . . 7
Votre contribution à la protection de l'environnement . . . 14
Avant la première utilisation . . . 15
Commande . . . 17
Modes de fonctionnement . . . 17
Réglages de la température . . . 18
Durée . . . 18
Maintien de plats à température . . . 20
Chauffage de la vaisselle . . . 23
Capacité . . . 24
ESW 6114 / ESW 6214 . . . 24
ESW 6129 / ESW 6229 . . . 26
Cuisson à basse température . . . 27
Tableau de cuisson . . . 29
Autres utilisations possibles . . . 32
Combinaison avec CVA . . . 33
Nettoyage et entretien . . . 34
Façade / enceinte . . . 34
Revêtement antidérapant . . . 35
Problèmes et remèdes . . . 36
Accessoires en option . . . 39
Consignes de sécurité pour l'encastrement . . . 40
Dimensions d'encastrement . . . 41
ESW 6114 / ESW 6214 . . . 41
ESW 6129 / ESW 6229 . . . 44
Encastrement de l'appareil . . . 47
Raccordement électrique . . . 48
Service après-vente, plaque signalétique, garantie . . . 51

ESW 6114 / ESW 6214



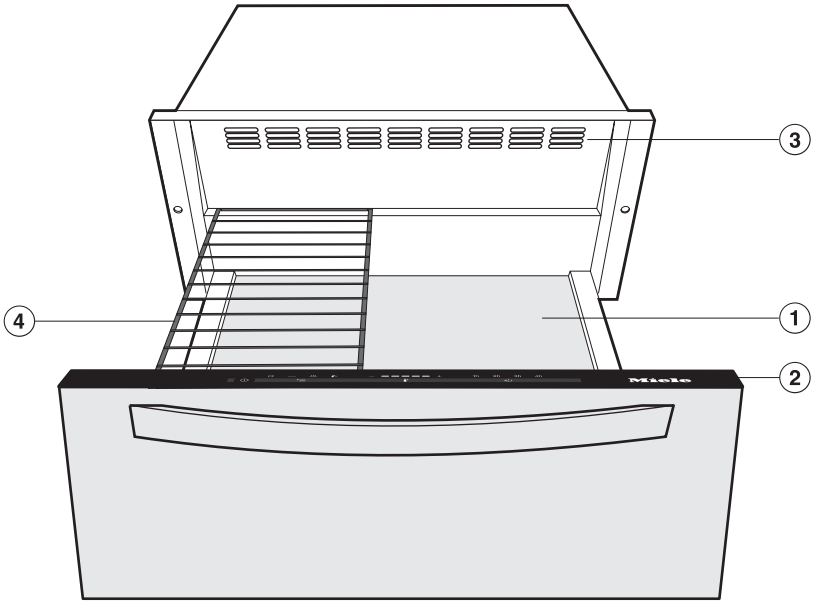
① Revêtement antidérapant

② Panneau de commande

③ Tiroir avec mécanisme d'ouverture Push/Pull
Pour ouvrir ou fermer le tiroir, appuyez délicatement sur le milieu du panneau.

Description de l'appareil

ESW 6129 / ESW 6229



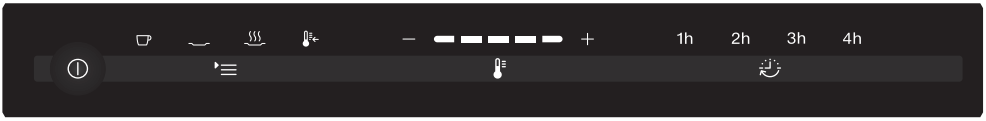
① Revêtement antidérapant

② Panneau de commande

③ Fentes d’aération

④ Grille

Panneau de commande



Touches sensitives

- Mise en marche / arrêt de l'appareil
- Choix du mode de fonctionnement
- Réglage de la température
- Réglage de la durée

Symboles d'affichage

Modes de fonctionnement :

- Chauffage de tasses ou de verres
- Chauffage de couverts
- Maintien de plats à température
- Cuisson à basse température

Température :

■□□□□

Durée :

1h 1 heure

2h 2 heures

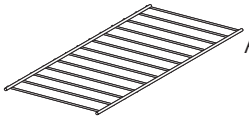
3h 3 heures

4h 4 heures

Accessoires fournis

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

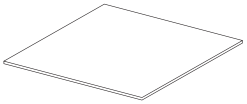
Grille



Augmente la surface de chargement (ESW 6*29)

Revêtement antidérapant

Maintient la vaisselle en place



Ce tiroir chauffant Gourmet répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce tiroir chauffant Gourmet est réservé à un usage domestique ou dans des conditions similaires.

▶ Ce tiroir chauffant Gourmet ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

▶ Utilisez le tiroir chauffant Gourmet exclusivement à des fins ménagères et pour les types d'utilisation décrits dans le mode d'emploi.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d’utiliser le tiroir chauffant Gourmet en toute sécurité.
Ces personnes peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si on leur en a expliqué le fonctionnement et si elles peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

▶ Veillez à ce que les enfants âgés de moins de 8 ans se tiennent à distance du tiroir chauffant Gourmet, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont autorisés à utiliser le tiroir chauffant Gourmet sans surveillance seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le tiroir chauffant Gourmet sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du tiroir chauffant Gourmet. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l’appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le tiroir chauffant Gourmet chauffe et reste chaud encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Risque d'asphyxie !
En jouant, les enfants peuvent par exemple s'envelopper dans les matériaux d'emballage (feuille par exemple), ou les placer sur leur tête et s'étouffer.
Tenez les enfants éloignés des matériaux d’emballage.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquence pour les utilisateurs. Les travaux d'installation et d'entretien, ainsi que les réparations, doivent exclusivement être confiés à des professionnels autorisés par Miele.

▶ Un tiroir chauffant Gourmet endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommage visible. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

▶ La sécurité électrique du tiroir chauffant Gourmet n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit impérativement être respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) qui figurent sur la plaque signalétique du tiroir chauffant Gourmet doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin de ne pas endommager l'appareil.
Vérifiez et comparez ces données avant le raccordement.
En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les prises multiples et les rallonges ne garantissent pas la sécurité indispensable (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour raccorder le tiroir chauffant Gourmet au réseau électrique.

▶ N'utilisez le tiroir chauffant Gourmet que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce tiroir chauffant Gourmet n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (sur un bateau par exemple).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du tiroir chauffant Gourmet.
N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si le tiroir chauffant Gourmet n'est pas réparé par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par ces pièces Miele d'origine.

▶ Si la fiche est retirée du cordon d'alimentation ou si le cordon d'alimentation n'est pas équipé d'une fiche, faites procéder au raccordement du cordon d'alimentation du tiroir chauffant Gourmet par un électricien spécialisé.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du service après-vente Miele.

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, le tiroir chauffant Gourmet doit impérativement être déconnecté du réseau électrique.
Pour le déconnecter,

– déconnectez les fusibles de l'installation électrique ; ou
– dévissez entièrement le fusible à vis de l'installation électrique ; ou
– retirez la fiche de la prise (si elle existe).
  À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

Utilisation conforme

▶ Le tiroir chaud ou la vaisselle chaude peuvent vous brûler. Protégez-vous les mains lorsque vous travaillez sur l'appareil chaud, en portant des gants ou en utilisant des maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent provoquer des brûlures du fait de la vapeur générée.

▶ Ne placez ni récipients en plastique ni objets inflammables dans le tiroir. Lors de la mise en marche, ces objets risqueraient de fondre ou de s'enflammer. Risque d'incendie !

▶ Les objets placés à proximité de l'appareil en fonctionnement peuvent commencer à brûler du fait des températures élevées. N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

▶ Ne remplacez jamais le revêtement antidérapant fourni par un torchon ou tout autre objet similaire.

▶ Si vous surchargez l'appareil ou que vous vous appuyez sur le tiroir ouvert, vous risquez d'endommager les rails télescopiques. Le tiroir peut supporter un poids max. de 25kg.

▶ Si le tiroir est encastré derrière une porte de meuble, l'appareil peut uniquement être utilisé lorsque la porte du meuble est ouverte. Ne fermez la porte du meuble qu'une fois que l'appareil est éteint.

▶ Ne chauffez aucun récipient fermé, par exemple des boîtes de conserve, dans le tiroir. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes et vous risquez de vous blesser ou de vous brûler.

▶ Lors du fonctionnement de l'appareil, la face inférieure du tiroir chauffe. Faites attention à ne pas la toucher par mégarde lorsque le tiroir est ouvert.

▶ Les récipients en plastique et les feuilles d'aluminium fondent à haute température. Utilisez uniquement des plats résistant à la chaleur, en porcelaine, verre, etc.

▶ Il existe un risque de court-circuit en cas de pénétration de liquides par les fentes d'aération à l'intérieur de l'appareil.
Faites attention quand vous ouvrez et fermez le tiroir : évitez de faire déborder les liquides.

▶ Le mode de fonctionnement " Maintien à température " sert à maintenir les plats au chaud et non à réchauffer des plats froids. Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauds avant de les placer dans le tiroir.

▶ Si la température est trop basse, il se peut que des bactéries se développent dans certains plats. Réglez l'appareil sur une température de maintient au chaud suffisamment élevée.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur dégagée par un nettoyeur vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
N'utilisez en aucun cas de système de nettoyage vapeur pour nettoyer le tiroir chauffant Gourmet.

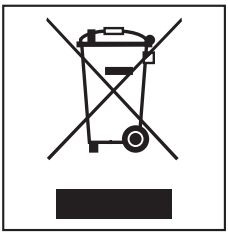
Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage et première utilisation

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Enlevez le revêtement antidérapant de l'appareil, et le cas échéant la grille, et nettoyez ces deux pièces à la main, avec une éponge et de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez ensuite le revêtement à l'aide d'un chiffon.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis laissez sécher.
- Replacez dans le tiroir le revêtement antidérapant et le cas échéant la grille.

Chauffez le tiroir vide pendant au moins deux heures.

- Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche sensitive MARCHE / ARRÊT ⏻.
- Effleurez la touche sensitive autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole s'allume.
- Effleurez la touche sensitive autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la diode à l'extrême droite s'éteigne.
- Effleurez la touche sensitive autant que nécessaire jusqu'à ce que l'indication 2h s'allume.
- Fermez le tiroir.

Le chauffage et le ventilateur ne fonctionnent que lorsque le tiroir est fermé, car ils sont équipés d'un interrupteur à contact.

L’appareil s’arrête automatiquement après 2 heures.

Les parties métalliques sont protégées par un produit d'entretien. C’est pourquoi il se peut qu’une odeur désagréable se dégage lorsque vous chauffez l’appareil pour la première fois. Cette odeur et la vapeur éventuelle disparaissent rapidement et ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché.
Pendant ce temps, veillez à ce que la cuisine reste bien aérée.

Modes de fonctionnement

Effleurez la touche sensitive ‣≡ pour sélectionner le mode de fonctionnement. Le symbole correspondant s'allume :

– ☕
Chauffage de tasses ou de verres

– ⌣
Chauffage de couverts et de plats et assiettes

– ♨
Maintien de plats à température

– 🌡
Cuisson à basse température

Le dernier mode de fonctionnement sélectionné est automatiquement proposé lors de l'utilisation suivante, et s'affiche sur le panneau de commande.

L'appareil est équipé d'un ventilateur, qui diffuse l'air chaud dans le tiroir. Dans les modes de fonctionnement " Chauffage de tasses ou de verres " et " Chauffage de couverts et de plats et assiettes ", le ventilateur fonctionne en continu. Dans les modes " Maintien de plats à température " et " Cuisson à basse température ", il fonctionne par intervalles.

Vous pouvez utiliser l'appareil en même temps pour garder les plats chauds et pour chauffer la vaisselle.
Pour cela, utilisez le mode "Maintien de plats à température".
Attention ! La vaisselle a besoin de plus de temps pour chauffer, mais peut atteindre une température très élevée !

Réglages de la température

À chaque mode correspond une plage de températures. La température proposée par défaut (réglage d'usine) est imprimée en gras. Vous pouvez la modifier par paliers de 5°, en effleurant la touche sensitive .

La dernière température sélectionnée est automatiquement proposée lors de l'utilisation suivante, et s'affiche sur le panneau de commande (exception : Cuisson à basse température).

Affichage de la température	Température °C *			
■□□□□	40	60	65	65
□■□□□	45	65	70	70
□□■□□	**50**	**70**	**75**	75
□□□■□	55	75	80	80
□□□□■	60	80	85	**85**

* températures approximatives, mesurées au centre de l'appareil quand celui-ci est vide

Durée

L'appareil est réglé pour fonctionner pendant une durée définie (exception : Cuisson à basse température).
Vous pouvez modifier cette durée en effleurant la touche . Effleurez la touche 1 fois = 1 heure (1h) ; deux fois = 2 heures (2h), etc., jusqu'à 4 heures maximum. Si vous effleurez la touche pour la cinquième fois consécutive, l'appareil rétablit la durée par défaut.

Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance pendant un fonctionnement de longue durée. Des durées de maintien au chaud trop longues peuvent dessécher les aliments et éventuellement y mettre feu.

Votre appareil est équipé d'un arrêt de sécurité, qui éteint l'appareil après maximum 12 heures de fonctionnement.

Principe de commande

- Ouvrez le tiroir.
- Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche sensitive MARCHE / ARRÊT ⏻.
- Effleurez la touche sensitive ▸≡ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le mode souhaité s'allume.
- Si vous voulez modifier la température, effleurez la touche sensitive 🌡 autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la diode affiche la température de votre choix.
- Effleurez la touche sensitive 🕒 autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
- Fermez le tiroir.

Maintenez la zone sensitive MARCHE/ARRÊT ⏻ exempte de poussières et de salissures. Dans le cas contraire, la touche sensitive peut ne pas réagir ou se déclencher de façon intempestive.

Maintien de plats à température

Sélectionnez uniquement le mode pour garantir que l'appareil conserve toujours la température minimale requise (65 °C) pour garder les plats chauds.

Ce mode de fonctionnement sert à maintenir les plats au chaud une fois leur préparation terminée, c'est-à-dire lorsqu'ils sont encore chauds. Il n'est cependant pas conçu pour réchauffer les plats refroidis !

Procédé

- Sélectionnez le mode de fonctionnement .
- Sélectionnez la durée de votre choix.
- Préchauffez d'abord l'appareil pendant 15 minutes, pour que l'intérieur ait la température nécessaire. Pour cela, placez la vaisselle dans le tiroir pendant le préchauffage de celui-ci.
- Retirez le plat préchauffé du tiroir et placez-y les aliments chauds. Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du tiroir.
- Placez le plat dans le tiroir et fermez doucement le tiroir de façon à ce qu'aucun liquide ne déborde du plat.

Conseils

– Mettez les plats chauds dans des récipients préchauffés. Pour cela, placez la vaisselle dans le tiroir pendant le préchauffage de celui-ci.

– Ne couvrez pas les plats cuits ou rôtis, qui doivent rester croustillants. Pour ce type de plats, utilisez une température plus élevée.

– Utilisez du papier aluminium ou une assiette pour couvrir les plats humides, liquides ou risquant de développer une peau.

– Ne remplissez pas trop les récipients, pour que le contenu ne déborde pas.

– Les plats fraîchement préparés sont plus chauds que les plats maintenus à température. Servez ces derniers dans des assiettes préchauffées.

– Les pertes de la valeur nutritive commencent dès la préparation des aliments et se poursuivent lorsqu'on les maintient au chaud. Plus les plats sont gardés chauds longtemps, plus les pertes de la valeur nutritive sont importantes.

– Nous recommandons de ne pas garder les plats chauds trop longtemps, sinon ils risquent de se dégrader.

– Pour ouvrir et fermer le tiroir, ne tirez et ne poussez pas trop fort. Sinon, les liquides dans les récipients risquent de déborder et de pénétrer dans les fentes d'aération de l'appareil.

– Si vous ouvrez fréquemment le tiroir, il se peut que les aliments refroidissent.

Maintien de plats à température

Réglages

Aliments	Vaisselle	Recouvrir la vaisselle	Température pour le réglage	Position	
				Fond	Grille*
Steak saignant	Assiette	non	■□□□□	x	x
Soufflé / gratin	Moule à gratin	oui	□□□■□	x	
Viande	Assiette	oui	□□■□□	x	
Pot-au-feu	Casserole	oui	□□□■□	x	
Bâtonnets de poisson	Poêle	non	□□□□■	x	
Viande en sauce	Casserole	oui	□□□■□	x	
Légumes en sauce	Casserole	oui	□□□■□	x	
Ragoût	Casserole	oui	□□□■□	x	
Purée de pommes de terre	Casserole	oui	□□■□□	x	
Menu	Assiette	oui	□□□■□	x	
Pommes de terre au four / en robe des champs	Assiette / casserole	oui	□□■□□	x	
Escalope panée	Poêle	non	□□□□■	x	
Crêpes / crêpes de pommes de terre râpées	Assiette	non	□□□□■	x	x
Pizza	Assiette	non	□□□□■	x	
Pommes de terre pelées	Casserole	oui	□□□■□	x	
Sauce	Casserole	oui	□□□■□	x	
« Strudel »	Assiette	non	□□□■□	x	
Chauffer du pain blanc	-	non	■□□□□	x	x
Chauffer des petits pains	-	non	■□□□□	x	x

* selon le modèle de l'appareil

– Répartissez la vaisselle le plus uniformément possible sur toute la surface disponible. Les assiettes empilées chauffent plus lentement que si elles sont placées séparément. Si vous êtes obligé(e) d'empiler les assiettes, placez-les à l'avant de l'appareil. Utilisez la grille (en fonction du modèle de votre appareil).

– Ne placez pas de grands plats verticalement devant les fentes d'aération. Ils risqueraient de recouvrir les fentes d'évacuation de l'air chaud. En conséquence, la vaisselle ne serait pas chauffée uniformément.

– Pour les tasses et les verres, sélectionnez uniquement le mode pour garantir que l'appareil ne dépasse pas la température maximale.

– La vaisselle chauffée refroidit très vite. C'est pourquoi il est préférable de l'enlever juste avant de l'utiliser.

Durée du chauffage

Divers paramètres ont un effet sur la durée du chauffage :

– matière et épaisseur de la vaisselle ;

– quantité de vaisselle dans l'appareil ;

– agencement de la vaisselle dans l'appareil ;

– Réglage de la température.

Il est donc impossible d'indiquer une durée exacte.

Toutefois, les valeurs suivantes donnent une bonne indication de référence :

Avec le réglage , le chauffage normal dure :

– environ 30 à 35 minutes pour la vaisselle de 6 personnes.

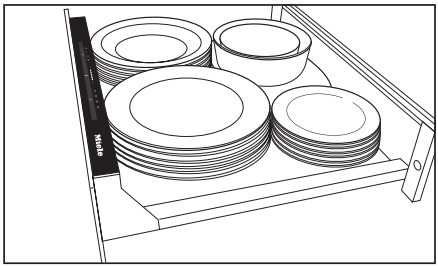
– environ 40 à 45 minutes pour la vaisselle de 12 personnes.

– Déterminez les réglages optimaux pour votre utilisation courante dans la pratique.

Chauffage de la vaisselle

Capacité

La capacité dépend de la taille et du poids de votre vaisselle.
Ne surchargez pas le tiroir. Le tiroir peut supporter une charge maximale de **25 kg** .



ESW 6114 / ESW 6214

Les exemples indiqués ci-dessous peuvent servir de référence approximative :

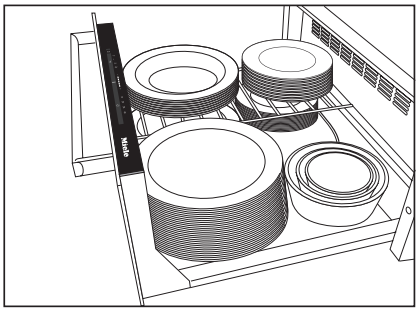
– Vaisselle pour 6 personnes :

6 assiettes	∅ 26 cm
6 assiettes à soupe	∅ 23 cm
6 assiettes à dessert	∅ 19 cm
1 plateau ovale	32 cm
1 plat de service	∅ 16 cm
1 plat de service	∅ 13 cm

ou respectivement

– 12 assiettes	∅ 26 cm
– 18 assiettes à soupe	∅ 23 cm
– 16 tasses à soupe	∅ 10 cm
– 6 assiettes plates 6 assiettes creuses	∅ 26 cm ∅ 23 cm
– 6 assiettes à pizza	∅ 36 cm
– 72 tasses à expresso	∅ 5,9 cm
– 30 tasses à cappuccino	∅ 8,8 cm
– 30 verres à grog	∅ 6,7 cm / 8 cm de haut

ESW 6129 / ESW 6229



Les exemples indiqués ci-dessous peuvent servir de référence approximative :

– Vaisselle pour 12 personnes :

12 assiettes	Ø 26 cm
12 assiettes à soupe	Ø 23 cm
12 assiettes à dessert	Ø 19 cm
1 plateau ovale	32 cm
1 plat de service	Ø 19 cm
1 plat de service	Ø 16 cm
1 plat de service	Ø 13 cm

ou respectivement

– 40 assiettes plates	Ø 26 cm
– 60 assiettes creuses	Ø 23 cm
– 45 tasses à soupe	Ø 10 cm
– 20 assiettes plates 20 assiettes à soupe	Ø 26 cm Ø 23 cm
– 20 assiettes à pizza	Ø 36 cm
– 142 tasses à expresso	Ø 5,9 cm
– 90 tasses à cappuccino	Ø 8,8 cm
– 30 verres à grog	Ø 6,7 cm / 8 cm de haut

Vous pouvez augmenter la surface de chargement en utilisant la grille fournie. La grille est amovible. Utilisez-la selon vos besoins. Avec deux grilles, vous pouvez augmenter davantage encore la surface de chargement en plaçant une grille de chaque côté. Cet accessoire est disponible auprès de votre distributeur spécialisé ou du service après-vente Miele (voir chapitre " Accessoires en option ").

Cuisson à basse température

En cuisson à basse température, la viande est cuite plus longtemps à une plus faible température. La viande est alors plus tendre et perd moins de liquide.

Cette méthode de cuisson convient aux grandes pièces de viande tendres. La qualité de la viande est essentielle à un bon résultat de cuisson.

Nous vous recommandons d'utiliser une thermosonde du commerce pour vérifier la température à cœur. Vous pourrez ainsi cuire votre viande à point.

Vous ne pouvez pas utiliser la thermosonde du four vapeur combiné Miele ou du four Miele dans le tiroir chauffant Gourmet.

Température à cœur

Avec le tiroir chauffant Gourmet, vous pouvez cuire jusqu'à une température à cœur de 70 °C. Vous ne pouvez pas préparer de viande dont la température à cœur doit être supérieure à 70 °C dans le tiroir chauffant Gourmet.

Le niveau de la température à cœur donne une indication sur le degré de cuisson à l'intérieur de la pièce de viande. Plus la température à cœur est faible, moins la viande est cuite :
45-50 °C = saignant
55-60 °C = à point
65 °C = bien cuit

Temps de cuisson

La durée de cuisson dépend de la taille du morceau de viande. Elle peut être de 1 à 6 heures.

Ajoutez la durée sélectionnée à une durée de chauffage de 15 minutes.
Exemple : Durée sélectionnée 1 h, temps de fonctionnement effectif 1 heure et 15 minutes.

Conseils pour la cuisson à basse température

– La viande doit être bien attendrie.

– La qualité de la viande est essentielle à un bon résultat de cuisson.

– La viande doit être à la température de la pièce. Sortez-la du réfrigérateur 1 heure avant sa préparation environ.

– Saisissez bien la viande sur tous les côtés.

Procédé

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement Cuisson à basse température .

L'appareil est préchauffé automatiquement pendant 15 minutes, puis passe à la température préréglée de 85 °C pendant la durée prédéfinie de 4 h (réglage rosbif à point, 1 kg, environ 3 cm d'épaisseur).

■ Pendant la phase de chauffage, saisissez la viande à feu vif sur tous les côtés.

■ Placez la viande sur un plan résistant à la chaleur.

■ Insérez la thermosonde dans la viande de façon à ce que la pointe de la tige métallique soit placée au centre de la pièce de viande. Veillez à ce qu'elle ne touche pas un os ou soit enfichée dans une couche de graisse, car cela fausserait le résultat.

■ Placez le plat sur le fond du tiroir.

Reportez-vous au tableau suivant si vous souhaitez effectuer la cuisson selon d'autres réglages.

■ Sélectionnez le mode de fonctionnement Cuisson à basse température .

■ Sélectionnez la température de votre choix.

■ Sélectionnez la durée de votre choix.

Conseils

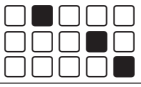
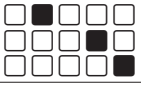
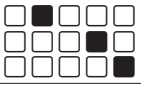
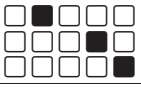
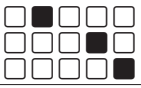
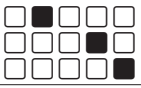
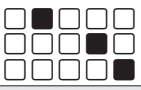
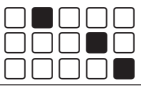
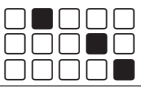
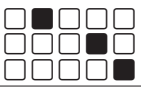
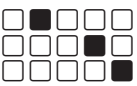
– Vous pouvez découper la viande immédiatement. Aucun temps de repos n'est nécessaire.

– Du fait des faibles températures de cuisson et à cœur, vous pouvez sans problème laisser la viande dans l'enceinte de cuisson pour la garder au chaud jusqu'au moment de servir. Sa cuisson n'en sera pas affectée.

– Servez la viande sur des assiettes préchauffées, afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Cuisson à basse température

Tableau de cuisson

Type de viande	Temps de saisie (minutes)	Température Température* °C	Temps de cuisson en (minutes)	Température pour le Réglage
Bœuf				
Filet env. 1 200 g	4-6 au total 6-8 au total 8 au total	45–50 55–60 65	105–135 160–190 195–225	
Filet env. 600 g	4-6 au total 6-8 au total 8 au total	45–50 55–60 65	90–120 130–155 160–190	
Médaillons 3-4 cm d'épaisseur	1 par côté 1-2 par face 2 par côté	45–50 55–60 65	40–50 60–80 90–110	
Rosbif env. 400 g	4-6 au total 6 au total 8 au total	45–50 55–60 65	90–120 120–145 145–175	
Rosbif env. 600 g	4 au total 6-8 au total 8 au total	45–50 55–60 65	115–135 150–180 225–255	
Rosbif environ 1,5 kg	8 au total 8-10 au total 10-12 au total	45–50 55–60 65	120–150 250–280 300–330	
Rumsteck environ 180 g	1 par côté 1-2 par face 2 par côté	45–50 55–60 65	50–60 80–90 120–140	
Veau				
Filet env. 1 200 g	5 au total 6 au total 6-7 au total	45–50 55–60 65	115–145 150–180 155–185	
Filet env. 600 g	4-6 au total 6 au total 6-8 au total	45–50 55–60 65	75–95 90–120 125–155	
Médaillons 3-4 cm d'épaisseur	1 par côté 1-2 par face 2 par côté	45–50 55–60 65	40–50 60–80 90–110	
Steak env. 160 g 2 cm d'épaisseur	1 par côté 1-2 par face 2 par côté	45–50 55–60 65	35–50 60–80 75–90	

* 45-50 °C saignant / 55-60 °C à point / 65 °C bien cuit

Type de viande	Temps de saisie (minutes)	Température Température* °C	Temps de cuisson en (minutes)	Température pour le Réglage
Porc				
Filet env. 350 g	5-6 au total	60 65	90–110 120–140	☐☐☐■☐
Petit salé sans os env. 700 g	6-8 au total	65	180–200	☐☐☐☐■
Petit salé sans os env. 1,5 kg	8 au total	65	195–225	☐☐☐☐■
Cuisson de longe environ 1,5 kg	8-10 au total	65	210–240	☐☐☐☐■
Cuisson de longe environ 700 g	6-8 au total	65	180–210	☐☐☐☐■
Médaillons Environ 4 cm d'épaisseur	2 par côté 2-3 par côté	60 65	75–95 100–120	☐☐☐■☐
Roulade env. 150 g ½ cm d'épaisseur	4-6 au total	65	150–180	☐☐☐☐■
'Spare ribs'	4-6 par côté	65	165–195	☐☐☐☐■
Volaille				
Poitrine de canard env. 350 g	5-6 au total	65 70	45–65 80–95	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■
Blanc de poulet environ 160 g	2-3 par côté	70	45–60	☐☐☐☐■
Blanc de poularde environ 250 g	2-3 par côté	70	60–80	☐☐☐☐■
Blanc de dinde env. 800 g	6-8 au total	70	150–180	☐☐☐☐■

* Porc = 60 °C à point / 65 °C bien cuit
Poitrine de canard = 65 °C à point / 70 °C bien cuite

Cuisson à basse température

Type de viande	Temps de saisie (minutes)	Température Température* °C	Cuisson en minutes	Température pour le Réglage	Vaisselle
Agneau					
Carré d'agneau env. 170 g	3 au total 4 au total	60 65	90–100 110–130		Moule résistant au four
Carré d'agneau env. 400 g	3-4 au total 4-6 au total	60 65	100–130 120–150		Moule résistant au four
Dos d'agneau désossé env. 600 g	4 au total 6 au total	60 65	90–120 130–160		Moule résistant au four
Gigot d'agneau sans os env. 1,2 kg	8-10 au total	65	330–360		Cocotte / Poêle
Gibier					
Médaillons de chevreuil 3-4 cm d'épaisseur	1-2 par côté 2 par côté	60 65	80–100 110–140		Moule résistant au four
Selle de cerf désossé env. 800 g	5-6 au total 6-8 au total	60 65	135–150 165–180		Moule résistant au four
Selle de chevreuil désossé env. 800 g	4 au total 6 au total	60 65	120–135 150–165		Moule résistant au four
Cuisse de lièvre env. 250 g	5-7 au total	65	210–230		Cocotte / Poêle
Rôti de sanglier env. 600 g	6-8 au total	70	190–220		Cocotte / Poêle

* Agneau = 60 °C à point / 65 °C bien cuit
Gibier = 60 °C à point / 65 °C bien cuit / 70 °C bien cuit

Aliments Moyen	Vaisselle	Couvrir le récipient	Tem. avec réglage	Tem. avec réglage	Position		Durée en heures: Min
					Fond	Grille*	
Chauffer des baies	Plat / assiette	Non	■□□□□		x		0:50
Dissoudre de la gélatine	Plat	non	□□□□■		x	x	0:15
Faire lever de la pâte	Plat	oui avec une assiette		■□□□□	x		0:30
Préparer des yaourts	Verres à yaourt avec couvercle	-		□■□□□	x		5:00
Faire gonfler du riz au lait	Casserole	oui avec un couvercle	□□□□■		x	x	0:40
Faire fondre du chocolat	Plat	non	□□□□■		x	x	0:20
Décongeler des légumes	Plat	non	□□■□□		x		1:00

* Selon le modèle de l'appareil

Combinaison avec CVA

Le mode CVA permet de faire fonctionner le tiroir chauffant sur la prise d'une machine à café. Il vous faut pour cela un câble de raccordement spécial (" voir Accessoires en option ")

Particularités en mode CVA :

– Vous ne pouvez pas modifier le mode de fonctionnement " Chauffage de tasses ou de verres "

– Vous ne pouvez pas modifier la durée de fonctionnement.

– L'arrêt de sécurité est désactivé.

Activation du mode CVA

Vous ne pouvez activer le mode CVA que lorsque le tiroir est désactivé.

- Raccordez le tiroir à la machine à café.
- Effleurez la touche sensitive .
- Effleurez en outre la touche sensitive MARCHE/ARRÊT ⏻.
- Maintenez les deux touches enfoncées jusqu'à ce que les deux symboles extérieurs de l'indication de durée et le symbole ☕ s'allument simultanément.

Désactivation du mode CVA

- Effleurez la touche sensitive .
- Effleurez en outre la touche sensitive MARCHE/ARRÊT ⏻.
- Maintenez les deux touches enfoncées jusqu'à ce que tous les symboles s'éteignent.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur dégagée par un nettoyeur vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Attention : risque d'endommagement de l'appareil !
L'utilisation d'agents nettoyants non appropriés risque d'endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez uniquement des produits ménagers pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez et séchez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.

Façade / enceinte

Dans la mesure du possible, enlevez les salissures rapidement.
Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Pour nettoyer l'appareil, utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent vaisselle. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
Vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide, sans détergent.

Les surfaces de l'appareil se raient facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Maintenez la zone sensitive MARCHE/ARRÊT ⏻ exempte de poussières et de salissures. Dans le cas contraire, la touche sensitive peut ne pas réagir ou se déclencher de façon intempestive.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de détergents pour acier inoxydable (inox) ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, par exemple, les éponges à récurer pour casseroles ;
- de grattoirs métalliques !

Revêtement antidérapant

Retirez le revêtement antidérapant pour le nettoyer.

- Nettoyez-le uniquement à la main, avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif, puis séchez-le avec un chiffon.

Ne remettez le revêtement antidérapant dans le tiroir que lorsqu'il est totalement sec.

Ne nettoyez pas le revêtement antidérapant dans le lave-vaisselle ou la machine à laver.

Ne séchez jamais le revêtement antidérapant au four !

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez garde aux points suivants :

⚠ Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Une réparation effectuée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
l'appareil ne chauffe pas.	La fiche de l'appareil n'est pas correctement branchée.	Branchez la fiche.
	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique). Si, après avoir remis en place le fusible ou réenclenché le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à remettre l'appareil en marche, contactez un électricien ou le service après-vente.
les aliments ne sont pas assez chauds.	Vous n'avez pas sélectionné le mode de fonctionnement " Maintenir les plats à température " ♨.	Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	La température réglée est trop faible.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les fentes d'aération sont obstruées.	Veillez à ce que l'air puisse circuler.
les aliments sont trop chauds.	Vous n'avez pas sélectionné le mode de fonctionnement " Maintenir les plats à température " ♨.	Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	La température réglée est trop élevée.	Sélectionnez une température plus faible.
La vaisselle n'est pas assez chaude.	Vous n'avez pas sélectionné le mode de fonctionnement " Chauffage de couverts et de plats et assiettes " ◡.	Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	La température réglée est trop faible.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les fentes d'aération sont obstruées.	Veillez à ce que l'air puisse circuler.
	La vaisselle n'a pas chauffé suffisamment longtemps.	Le temps de chauffage de la vaisselle dépend de différents paramètres (voir chapitre " Chauffage de la vaisselle ").

Problèmes et remèdes

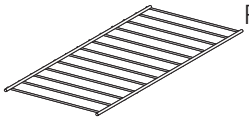
Problème	Cause	Solution
La vaisselle est trop chaude.	Vous n'avez pas sélectionné le mode de fonctionnement " Chauffage de couverts et de plats et assiettes " ⌣ ou " Chauffage de tasses ou de verres " ☕.	Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	La température réglée est trop élevée.	Sélectionnez une température plus faible.
Bruits en cours de fonctionnement	Ce bruit provient de la soufflerie, nécessaire à la bonne répartition de la chaleur dans l'appareil. Dans les modes " Maintenir les plats à température " et " Cuisson à basse température ", la soufflerie fonctionne par intervalles.	Il ne s'agit pas d'un défaut.

Miele propose une large gamme d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos différents appareils.

Vous pouvez commander ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :

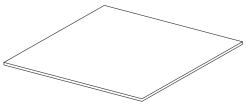
ils sont disponibles auprès du service après-vente Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Grille



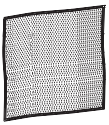
Pour agrandir la surface de chargement

Revêtement antidérapant



Maintient la vaisselle en place dans le tiroir

Chiffon en microfibres



Élimine les traces de doigts et les salissures légères.

▶ Avant le raccordement électrique de l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent impérativement correspondre pour éviter tout endommagement de l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ Veillez à ce que la prise soit facilement accessible une fois l'appareil encastré.

▶ Le tiroir chauffant Gourmet ne peut être encastré qu'en association avec des appareils proposés par Miele. Toute association à d'autres appareils annule la garantie, car le bon fonctionnement de l'appareil n'est plus assuré.

▶ Pour l'encastrement du tiroir chauffant Gourmet et d'un autre appareil, il faut disposer d'un fond solide encastré, capable de supporter le poids des deux appareils.

▶ Le second appareil se place directement sur le tiroir chauffant Gourmet encastré, sans fond intermédiaire.

▶ L'appareil doit être encastré de telle manière que :
- le contenu de la vaisselle soit visible. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez éviter les brûlures provoquées par un débordement
  d'aliments chauds.
- il y ait assez de place pour ouvrir complètement le tiroir.

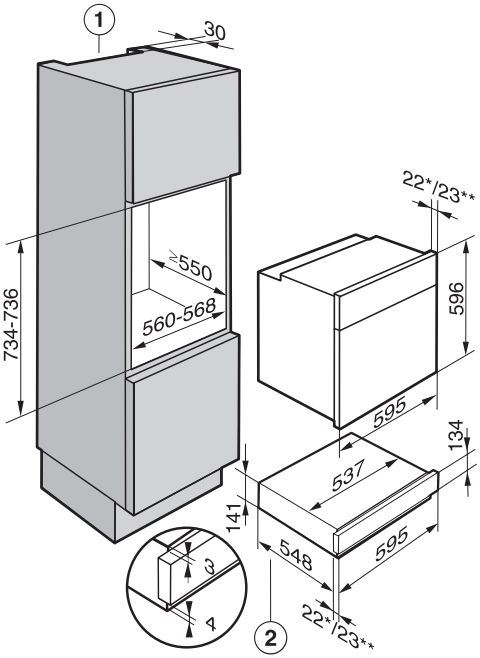
▶ Il existe deux modèles de tiroirs chauffants Gourmet. Ces modèles diffèrent par la hauteur. L'**espace nécessaire pour l'encastrement** est égal à la somme de l'espace pour l'encastrement du tiroir chauffant Gourmet et de l'espace pour l'encastrement de l'autre appareil.

Pour l'encastrement de l'autre appareil, consultez impérativement son mode d'emploi et sa notice de montage.

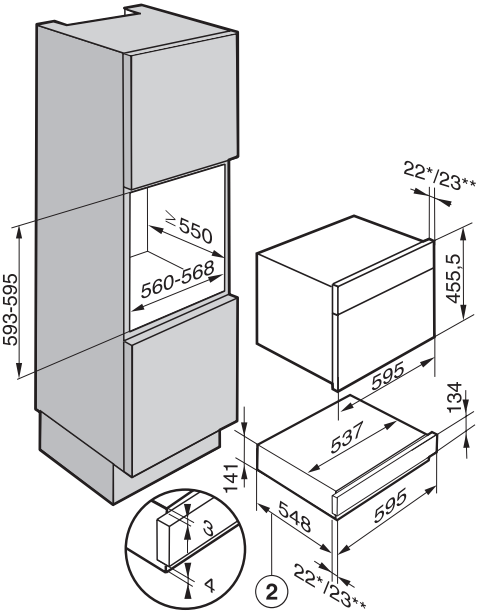
Toutes les mesures sont exprimées en mm.

ESW 6114 / ESW 6214

Four encastrable
H 2* B(P) et H 6* B(P)



Four à micro-ondes compact
H 6* BM



① Découpe pour l'aération en association avec un four à pyrolyse

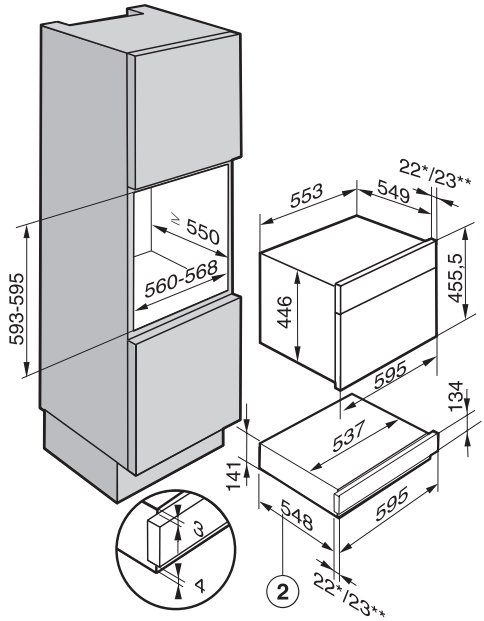
② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

* Appareils à façade vitrée

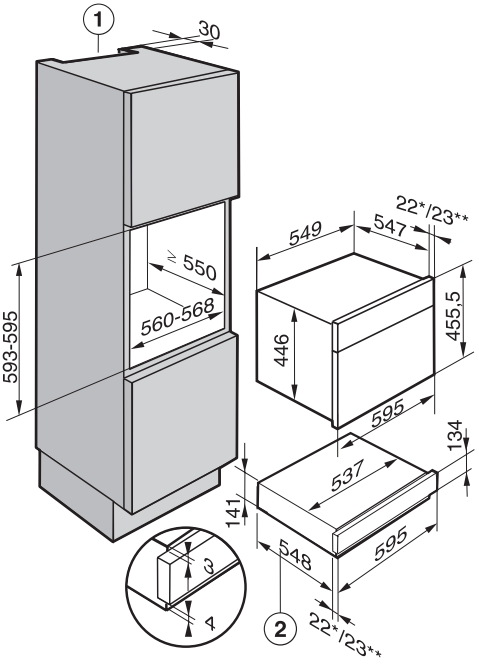
** Appareils à façade métallique

Dimensions d'encastrement

Four à vapeur
DG 61*/ DG 62*/ DG 63*/ DG 64*/
DG 65*/ DG 66*/ DG 68*



Four à vapeur combiné
DGC 63* / DGC 64*



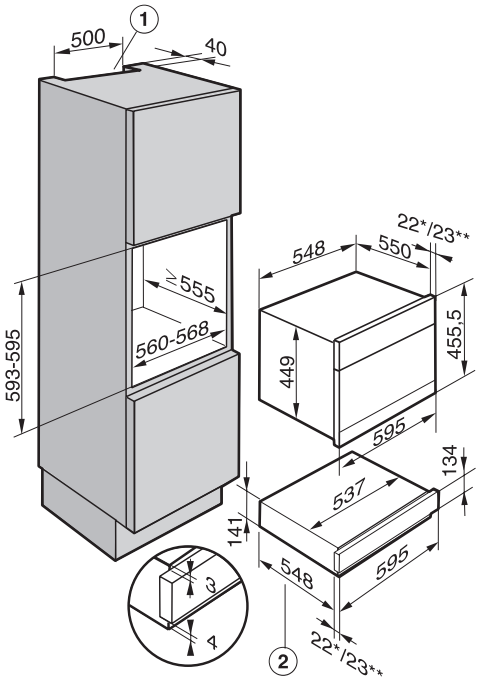
① Découpe pour aération en association avec un four vapeur et un four.

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

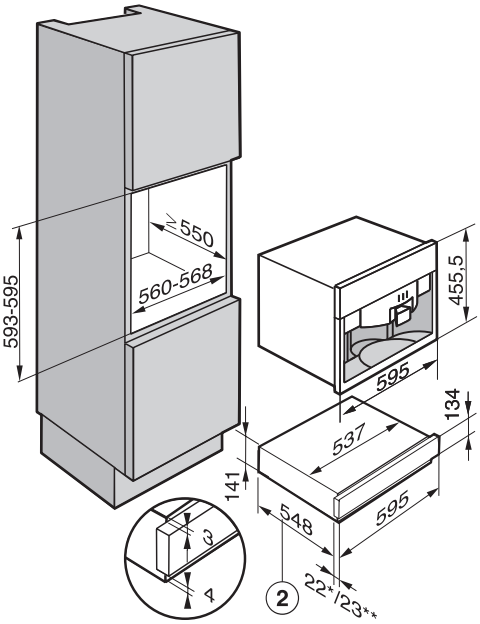
* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

Four à vapeur combiné
DGC 65*/ DGC 66* / DGC 68*



Machine à café automatique
CVA 6401 et CVA 68*



① Découpe pour aération en association avec un four vapeur et un four.

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

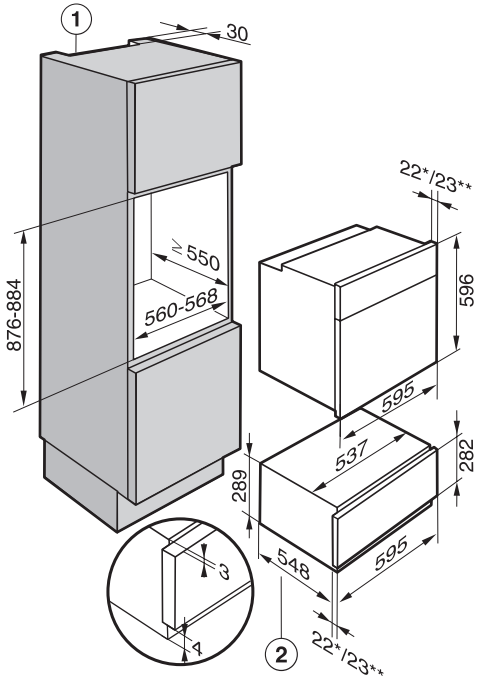
* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

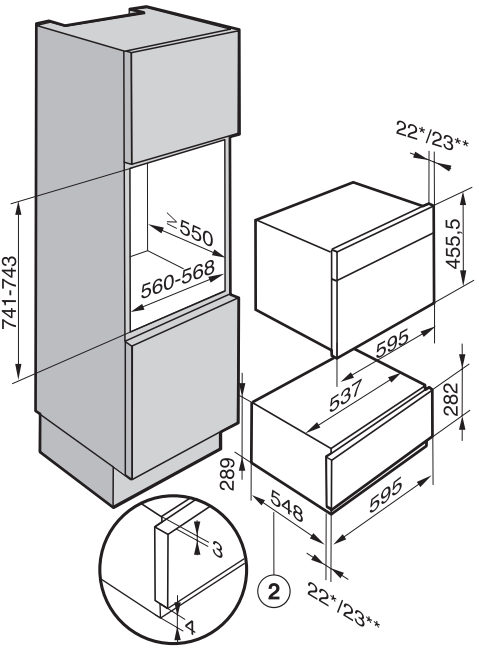
Dimensions d'encastrement

ESW 6129 / ESW 6229

Four encastrable
H 2* B(P) et H 6* B(P)



Four à micro-ondes compact
H 6* BM



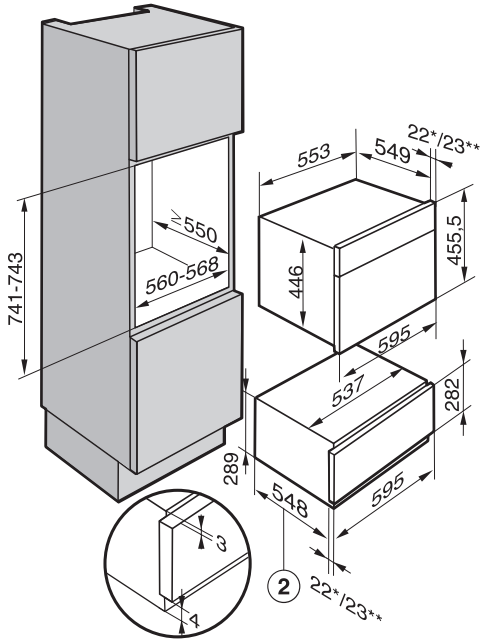
① Découpe pour l'aération en association avec un four à pyrolyse

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

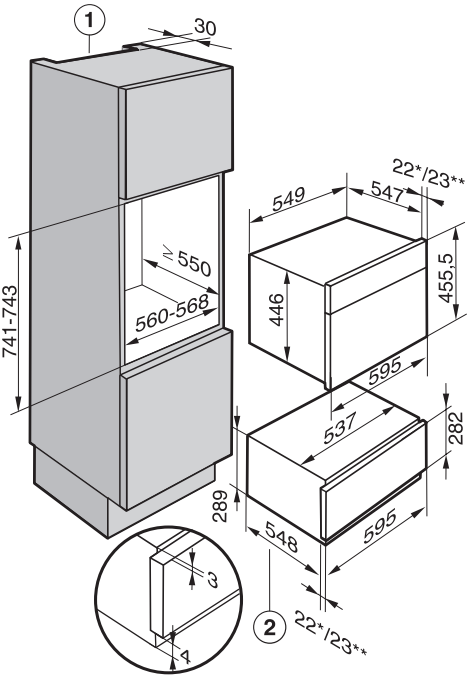
* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

Four à vapeur
DG 61*/ DG 62*/ DG 63*/ DG 64*/
DG 65*/ DG 66*/ DG 68*



Four à vapeur combiné
DGC 63* / DGC 64*



① Découpe pour aération en association avec un four vapeur et un four.

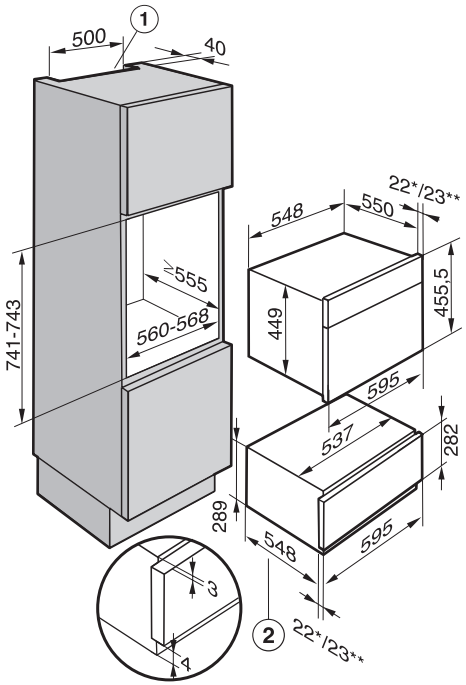
② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

* Appareils à façade vitrée

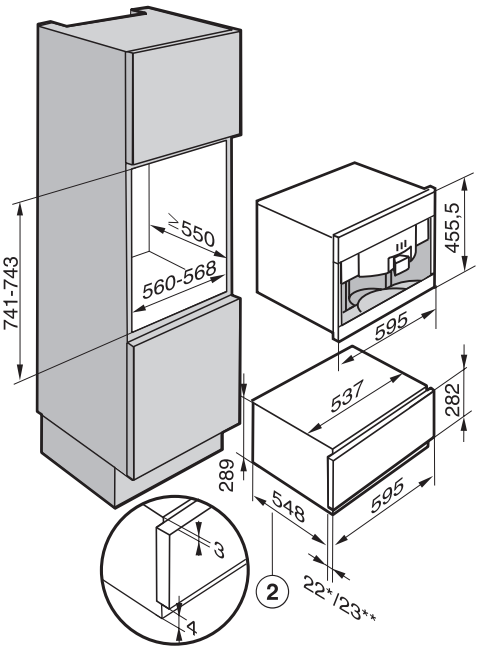
** Appareils à façade métallique

Dimensions d'encastrement

Four à vapeur combiné
DGC 65*/ DGC 66* / DGC 68*



Machine à café automatique
CVA 6401 et CVA 68*



① Découpe pour aération en association avec un four vapeur et un four.

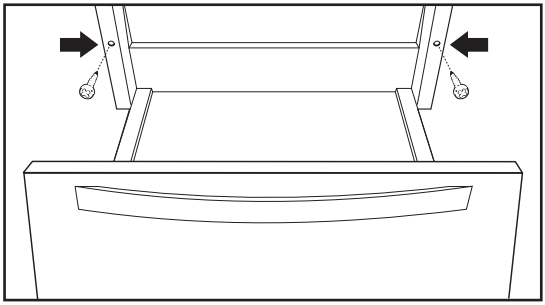
② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

Veillez à ce que la surface sur laquelle vous allez poser l'appareil soit propre et parfaitement horizontale. C'est indispensable pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

- Poussez l'appareil jusqu'à la colonne de l'armoire d'encastrement et mettez-le en position perpendiculaire.
- Ouvrez le tiroir et fixez l'appareil aux parois latérales de l'armoire d'encastrement, à l'aide des deux vis fournies.



- Encastrez l'autre appareil en respectant les instructions figurant dans son mode d'emploi ou sa notice de montage.

Raccordement électrique

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.
Veillez à ce que la fiche soit accessible une fois l'appareil encastré / installé.

Si vous n'effectuez pas le branchement électrique de votre appareil par une prise, faites appel à un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un sectionneur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet égard les sectionneurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm, par exemple des disjoncteurs automatiques, coupe-circuits ou contacteurs-disjoncteurs.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Miele attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, décharge électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

Voir plaque signalétique

Raccordement et dispositifs de sécurité

CA 230 V, 50 Hz
Fusibles 10 A
Caractéristique de déclenchement de type B ou C

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.
Pour une valeur ≤de 100 mA, la protection différentielle risque de se déclencher si l'appareil reste hors service pendant une longue période.

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.
ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
(Disjoncteur de protection, min.
(type B ou C !) :
Basculez le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt)
.

ou :

– **Disjoncteur différentiel**
(disjoncteur différentiel résiduel)
Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

– à votre distributeur Miele ;

ou

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

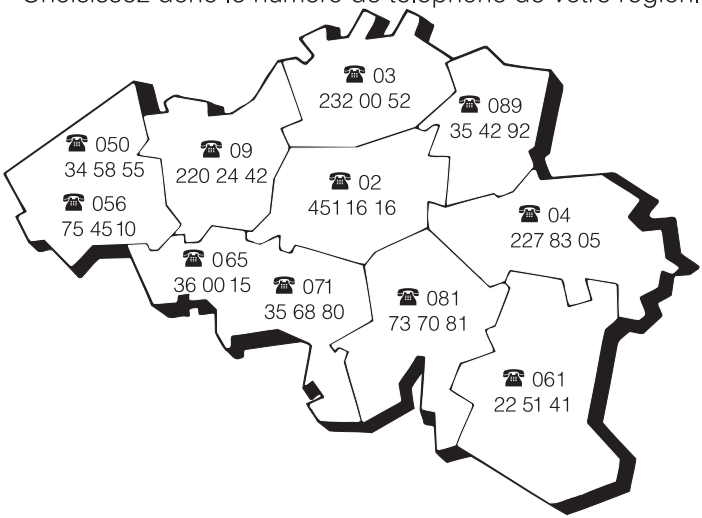
Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele
sont à votre disposition dans votre proche voisinage.
Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications / 1213 M.-Nr. 09 588 440 / 00

CE